

Dodol cempedak

ph

A 0754-1990

SNI 01-4294-199

PENDAHULUAN

Standar Nasional Indonesia (SNI) Dodol Cempedak ini disusun dalam rangka :

1. Menjamin mutu produk dalam negeri dan mencegah pemakaian produk yang tidak sesuai dengan syarat mutu yang akan ditetapkan
2. Meningkatkan daya saing produk dalam negeri dengan produk luar negeri

Standar ini telah dibahas melalui Rapat Teknis, Rapat Pra Konsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus pada tanggal 2 Nopember 1995 di Jakarta.

Hadir dalam Rapat tersebut wakil dari Produsen, Konsumen, Balai Penguji dan Instansi Terkait lainnya.

Standar ini disusun dengan mengacu pada :

1. SNI 01-2986 - 1992, *Dodol*
2. SNI 01-0222-1995 tentang Bahan Tambahan Makanan
3. Peraturan Menteri Kesehatan No. 79/Men.Kes/Per/III/1979 tentang Label dan Periklanan Makanan.

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 3
2. DEFINISI	1 dari 3
3. SYARAT MUTU	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 3
5. CARA UJI	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN	3 dari 3

DODOL CEMPEDAK

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Dodol Cempedak adalah produk makanan yang dibuat dari dagin buah cempedak (*artocarpus champeden*) masak, dihancurkan, dimasak dengan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Syarat Mutu Dodol Cempedak seperti pada Tabel dibawah ini.

Tabel
Syarat Mutu Dodol Cempedak

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal, khas
1.2	Rasa	-	normal, khas
1.3	Warna	-	normal, khas
2.	Air	% b/b	maks.20
3.	Abu	% b/b	maks.1,5
4.	Jumlah Gula dihitung sebagai Sakarosa	% b/b	min.35
5.	Serat Kasar	% b/b	maks.4

Lanjutan Tabel

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
6.	Bahan Tambahan Makanan Sesuai	Sesuai SNI	01-0222-1995
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks.10,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks.40,0
8.	A r s e n (As)	mg/kg	maks. 0,5
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks.5,0 x 10 ²
9.2	E. Coli	APM/g	< 3
9.3	Kapang dan Khamir	koloni/g	maks.1,0 x 10 ²

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Keadaan (Bau, Rasa, Warna)

Cara Uji Keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.2 Air

Cara Uji Air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.3 Abu

Cara Uji Abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.4 Jumlah Gula Sebagai Sakarosa

Cara Uji Jumlah Gula sebagai Sakarosa sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara Uji Gula*, butir 3.1.

5.5 Serat Kasar

Cara Uji Serat Kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*.

5.6 Bahan Tambahan Makanan

5.6.1 Pemanis buatan (Sakarin dan Siklamat)

Cara Uji Pemanis Buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.6.2 Pengawet

Cara Uji Pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet*.

5.7 Cemarkan Logam

Cara Uji Cemarkan Logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.8 Arsen

Cara Uji Arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.9 Cemarkan Mikroba

Cara Uji Cemarkan Mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Dodol dikemas dalam kemasan yang tertutup baik, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi serta tahan selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.